

La innovación, la clave para mejorar y aumentar la producción hortofrutícola



Noticias

España produjo el año pasado frutas y hortalizas por valor de 14.457 millones de euros

Frutas y hortalizas con más vida útil, mejor sabor o más resistentes a las plagas: el sector hortofrutícola español se alía con la innovación para mantener su posición estratégica y su vocación exportadora, que hace que se venda fuera el 63 % de los 19 millones de toneladas que se producen al año.

Con estas cifras, **España es el primer exportador de frutas y hortalizas de la Unión Europea y uno de los tres primeros exportadores mundiales** junto con China y EEUU, según detalla el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.

España produjo el año pasado frutas y hortalizas por valor de 14.457 millones de euros, lo que supone el 34 % de la Producción Final Agraria del país. Se exportaron 12 millones de toneladas por valor de 10.475 millones de euros, con Andalucía y Comunidad Valenciana como principales regiones exportadoras, según la Federación Española de Productores Exportadores de Frutas y Hortalizas (Fepex).

Esta importante demanda obedece en parte al interés por estos alimentos de un consumidor cada vez más concienciado con su salud; de hecho, el segundo de los diez consejos básicos de la Fundación Dieta Mediterránea es consumir cinco raciones de frutas, verduras y hortalizas al día como fuente de vitaminas, minerales y fibra.

El Sureste español se ha convertido en el principal proveedor de frutas y verduras de Europa y, por consiguiente, en el lugar donde más esfuerzos se están haciendo desde instituciones públicas y privadas para conseguir mejorar y ampliar estas producciones.

Por ejemplo, el Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera de Andalucía (Ifapa) lleva a cabo un proyecto de desarrollo competitivo de nuevos cultivares de calabacín y ampliación de la plataforma genómica para la mejora de esta hortaliza. El responsable de este proyecto, Pedro Gómez, explica que se ha intentado promover el desarrollo varietal para conseguir calabacines más resistentes a los virus o con más contenidos en nutrientes como el caroteno.

Otra de las iniciativas en torno a esta hortaliza la lleva a cabo el área de Tecnología Poscosecha del Ifapa que ha analizado el potencial de las variedades de calabacín cultivadas en Almería para su transformación en producto IV gama. Desde el sector privado, la multinacional Monsanto tiene cuatro centros de investigación en el sureste español -en Almería y Murcia- donde prueba el desarrollo de nuevas variedades de frutas y hortalizas tanto para cultivos bajo invernaderos como al aire libre, según fuentes de la compañía.

Con técnicas de mejora genética convencional, como el uso de marcadores moleculares que ayudan a la identificación más precisa de las características buscadas en los cultivos, la compañía trabaja para poner a disposición de los productores nuevas variedades para satisfacer las demandas de los consumidores españoles y europeos.

Así, se desarrollan variedades más resistentes a las temperaturas extremas o a las enfermedades, con una vida útil más larga para favorecer las necesidades de la cadena de distribución o con mejor sabor o aroma para hacer más atractivo el consumo de frutas.

En Valencia, el Centro Tecnológico Ainia ha presentado el sistema Oxyon que permite alargar un mínimo de un 50 % la vida comercial de las fresas y los frutos rojos, reducir la contaminación bacteriana por listeria en pimientos en un 99 % o por E.coli o Salmonella en las espinaca en un 90 %.

Este sistema, según fuentes de Ainia, "paraliza la acción de los microorganismos que afectan habitualmente a las frutas y verduras frescas, mediante activación del oxígeno del aire", de manera que se alarga su vida útil sin alterar sus propiedades organolépticas.

En otra de las regiones productoras de fruta de España, Cataluña, el Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentarias (IRTA) cuenta con un subprograma de fruta dulce con líneas de investigación sobre especies de manzana, pera, melocotón, ciruela o albaricoque para la introducción y evaluación de nuevas variedades y portaijertos.

También investigan la mejora genética de nuevas variedades de manzana, pera, melocotón y nectarina.

Diferentes programas e investigaciones que demuestran que el sector hortofrutícola español tiene mucho futuro, pues pese al éxito siguen trabajando para mejorar.

Redacción